VİDA



Yarım paket margarin
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı rende beyaz peynir
1 Adet yumurta
3 -3,5 Su bardağı un
2 Tatlı kaşığı kırmızı biber
1 Tatlı kaşığı kuru nane
1 Çay kaşığı kabartma tozu
5 Diş sarımsak

Çukur bir yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, yumurta, rende beyaz peynir konur.
Bu malzemeler iyice birbirlerine yedirildikten sonra 1 tatlı kaşığı tuzla dövülmüş sarımsak, ayçiçek yağı, kırmızı biber, kuru nane, kabartma tozu eklenir, karıştırılır.
Hamur yoğrulmaya başlanır, elenmiş un yoğurdukça eklenir, peynirin yağ oranına göre un oranı ayarlanır.
Ele yapışmayacak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir.
Hamur ikiye bölünür top yapılır, üzeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir.
Dinlenen her hamur yarım santim kalınlığında oklava ile açılır. Açılan hamurdan orta parmak kalınlığında ve uzunluğunda şeritler kesilir.
Şeritler iki tarafından ters yönlere bükülerek burgu şekli verilir.
Kurabiyeler hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden kızdırılmış 195 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.
Soğuyunca ikram edilir.

Not: Kullanılan beyaz peynir yumuşak kıvamda olur ve ince rendelenirse, vida kurabiye için iyi sonuç alınır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 721 | Adı: Vida | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:32